



Lilla smörgåstårter - vegetarisk

Ingredienser 4 personer

2 st	landgångsbröd, skivor
1 st	kavring
Morotsröra	
2 st	morötter, (ca 150 g)
1 st	äpple, syrligt, grönt, (t ex Granny Smith)
1 burk	crème fraiche, lätt
0,5 burk	färskost, t ex creme bonjour (à 200 g)
0,5 tsk	salt
2 msk	dijonsenap
2 krm	vitpeppar
Potatisröra	
2 st	potatisar, fasta (ca 250 g)
1 burk	crème fraiche, lätt
1 msk	dijonsenap
0,5 msk	timjan, torkad
2 krm	salt
1 krm	vitpeppar
2 msk	kapris
Oströra	
50 g	cambozola
0,5 burk	färskost, t ex creme bonjour (à 200 g)
Garnering	

ogenmelon, röda vindruvor, ekbladssallad

Tillagning: Lilla smörgåstårter - vegetarisk

En krispig tårta med friska smaker av morot och äpple och kapris. Tårtan är vegetarisk.

1. Morotsröra: Skala och tärna morötterna smått. Lägg tärningarna i kokande saltat vatten och koka dem knappt mjuka ca 5 minuter. Häll av vattnet och spola dem kalla.

2. Skölj och tärna äpplet i små tärningar. Blanda äpple och morot med creme fraiche, ost, salt, senap och peppar.

3. Potatisröra: Skala och tärna potatisarna smått. Koka upp lättsaltat vatten och koka tärningarna mjuka ca 10 minuter.
Spola dem i kallt vatten.

4. Blanda potatis, creme fraiche, senap, timjan, salt, peppar och kapris.

5. Oströra: Skär bort den yttersta kanten på cambozolan och mosa samman ostarna med en gaffel.

6. Skär kavringen i skivor på längden. Skär kanterna på landgångsbröden och kavringen.

Lägg ev ihop 2 kavringskivor så att de blir lika långa som landgångsbrödet.

7. Lägg kavring som botten på ett uppläggningsfat. Fördela hälften av morotskrämen på kavringen. Lägg på en landgångskiva, potatisröra, kavring och morotsröra.

8. Bred oströra på landgångsskivan och lägg den på morotsröran, osten ska vara uppåt.

9. Garnering: Skär melonen i bitar och ställ på mitten av tårtan. Halvera och kärna ur vindruvorna, lägg längs kanten.

Hyvla ostskivor, rulla till rullar och lägg överst.

Garnera fatet med sallad.